

# alieno

TOSCANA SYRAH  
I. G. T.

Questa è l'unica eccezione ai vitigni autoctoni che facciamo. La Syrah non è tipica di Montepulciano e per questo lo abbiamo chiamato Alieno. Eppure questo vino non sembra comportarsi da extraterrestre, nonostante sia un "extra-terroir". Lo comprenderete dal modo in cui racconta il sole, il vento e la terra che ne determinano la natura.

**Varietà:** Sirah

**Vigne:** Pietra del Diavolo

**Esposizione:** sud-est 450 mt s.l.m.

**Suolo:** argilloso calcareo con scheletro  
Arenarie ricche di fossili

**Agricoltura:** Biologica e Biodinamica

**Vinificazione:** Raccolta 100% manuale

**Appassimento:** fermentazione  
spontanea in vasche di acciaio inox

**Affinamento:** 12 mesi in barili di rovere  
e 12 mesi in piccole uova di cemento

**Imbottigliamento:** senza chiarifica  
né filtraggio.

**Produzione:** 600/1000 bottiglie

**Certificazione:** Vino Biologico CCPB



*This is the only exception to the native vines we make. Syrah is not typical of Montepulciano and for this reason we have called it Alieno. Yet this wine does not seem to behave like an extraterrestrial, despite being an "extra-terroir". You will understand it from the way in which it tells the sun, the wind and the earth that determine its nature.*

**Variety:** Syrah

**Vineyards:** Pietra del Diavolo

**Exposure:** sud-est 450 mt above s.l.

**Soil:** clayey calcareous  
with a fossil-rich structure

**Agriculture:** Organic and Biodinamic

**Vinification:** 100% manual harvest

**Fermentation:** spontaneous  
fermentation in stainless  
steel tanks

**Ageing:** Aging 12 months  
in oak barrels and 12 months  
in small concrete eggs

**Bottling:** without clarification  
or filtering

**Production:** 600/1000 bottles

**Certification:** CCPB Organic Wine



Azienda Biologica  
Organic Farming